

SECONDI PIATTI

Burrida di seppie



La **burrida di seppie**, ma più in generale di pesce è un ricetta molto gustosa che viene consumata soprattutto in Liguria e in alcune parti della Francia. Si tratta di una zuppa che nel corso degli anni ha subito diversi cambiamenti e quindi essendo una ricetta molto antica sarà facile trovare diverse varianti. In origine si faceva con gli scarti del pesce che tagliati a listarelle, prendevano nuove forme quella che invece vi proponiamo qui è a base di seppie che conferiscono al tutto un sapore molto delicato. Se amate questo genere di piatti, vi consigliamo di provare anche il famosissimo [cacciucco](#): ottimo anch'esso!

INGREDIENTI

SEPPIE 800 gr
FUNGHI SECCHI 15 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PINOLI manciata - 1
PISELLI 200 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della burrida di seppie, dopo averle pulite per bene ed eviscerate, tagliate a listarelle le teste, mentre i tentacoli e le ali tritatele in cubetti piccoli. Fatto ciò in un tegame di coccio fate un bel giro di olio e aggiungete l'aglio tritato con due acciughe e il prezzemolo tritato. Fate soffriggere per benino quindi aggiungete prima le parti tagliate a cubetti lasciando rosolare anch'esse e dopo qualche minuto anche le listarelle. Mescolate e fate insaporire per un paio di minuti, quindi unite i funghi secchi precedentemente ammollati. Trascorsi pochi minuti aggiungete anche il concentrato di pomodoro che avrete sciolto in un po' d'acqua, regolate di sale e pepe, quindi cuocete per 30 minuti circa, mescolando di tanto in tanto. Alla fine della cottura aggiungete i pisellini già lessi, una manciata di pinoli e fate amalgamare i sapori per qualche minuto ancora.

La vostra burrida di seppie è pronta per essere servita.

CONSIGLIO

Posso utilizzare i totani al posto delle seppie?

Sì certo, sarà ottimo lo stesso!

Come potrei servire il piatto?

Potresti abbinare dei crostini di pane tagliati in maniera grossolana e leggermente piastrati.

Posso utilizzare i piselli in barattolo?

Sì vanno benissimo anche quelli.